
CUISINEZ AVEC ESBEN HOLMBOE BANG, CHEF TROIS ÉTOILES MICHELIN, ET IWC SCHAFFHAUSEN

Schaffhausen/Amsterdam, le 16 avril 2020 – Lancée depuis maintenant deux semaines par IWC, l'initiative « TIME WELL SHARED » invite les membres de la communauté IWC – y compris les ambassadeurs, partenaires et collaborateurs de la marque – à partager leur passion et leur savoir-faire via les canaux numériques. L'objectif de cette initiative est de donner du baume aux cœurs grâce à des contenus inspirants et divertissants en cette période d'incertitudes et d'isolement.

Aujourd'hui, les visiteurs bénéficieront d'une opportunité unique : suivre en cuisine Esben Holmboe Bang, chef norvégien trois étoiles Michelin et ambassadeur IWC, tandis qu'il concoctera un plat printanier. La vidéo sera disponible sur la chaîne Instagram TV mondiale d'IWC et le chef partagera également sa recette pour permettre aux visiteurs de la préparer à leur tour. Esben Holmboe Bang a récemment rouvert le Maaemo – restaurant trois étoiles Michelin situé à Oslo – et collabore depuis de nombreuses années avec IWC afin de rapprocher les univers de la haute horlogerie et de la haute gastronomie. Un savoir-faire d'excellence et des matières premières supérieures sont les clés en cuisine comme au sein de la Manufacture d'IWC.

Chaque vidéo « TIME WELL SHARED » comporte un lien pour inviter les visiteurs à faire des dons volontaires. Les fonds collectés permettront à IWC de soutenir Save the Children. Save the Children vise à renforcer ses programmes de protection des enfants et des familles dans les pays touchés par le virus, à intensifier le soutien apporté aux systèmes de santé nationaux et à sensibiliser les parents et les éducateurs sur la manière de soutenir les enfants sur le plan psychosocial.

Pour obtenir les toutes dernières informations sur « TIME WELL SHARED » et accéder à des contenus exclusifs, veuillez vous rendre sur <https://www.iwc.com/fr/fr/articles/journal/iwc-news-events.html> et www.savethechildren.ch/timewellshared

RECETTE

Pour 2 personnes

Ingrédients : 4 grosses langoustines – 8 asperges blanches – 200 ml de crème – 500 g de moules – Thym – Aneth – Huile neutre – Beurre – Vin blanc

Lavez les moules et faites-les cuire à la vapeur avec 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau. Lorsque toutes les moules sont ouvertes, filtrez le jus. Faites réduire le jus aux deux tiers de son volume initial – profitez-en pour manger les moules pendant ce temps ! Ajoutez la crème et une noix de beurre, faites à nouveau réduire aux deux tiers. Épluchez les asperges et cuisez-les dans la sauce à feu doux. Décortiquez les langoustines et faites-les revenir à la poêle avec du beurre jusqu'à coloration dorée. Prélevez les asperges lorsqu'elles sont cuites. Disposez vos langoustines et asperges sur un plat et versez votre délicieuse sauce aux moules. Parsemez les fines herbes. Bonne dégustation !

À PROPOS D'ESBEN HOLMBOE BANG

Esben Holmboe Bang est le chef, copropriétaire et directeur créatif du Maaemo, premier restaurant d'Oslo à avoir obtenu trois étoiles au Michelin. Originaire de Copenhague, Esben s'installe à Oslo avant l'ouverture du Maaemo en 2010. Il est âgé de 29 ans lorsqu'il décroche ses deux premières étoiles Michelin en 2012, seulement 15 mois après l'ouverture du Maaemo. Le Maaemo est récompensé par une troisième étoile Michelin en 2016.

IWC SCHAFFHAUSEN

En 1868, l'horloger et entrepreneur américain Florentine Ariosto Jones quitte Boston pour s'établir en Suisse, à Schaffhausen, où il fonde l'International Watch Company ; il est alors porté par un rêve visionnaire : allier les méthodes de production modernes américaines au savoir-faire des horlogers helvétiques pour concevoir les meilleures montres de poche de son époque. En concrétisant son rêve, il pose non seulement les fondations de l'approche caractéristique d'IWC en matière d'ingénierie mais devient également un précurseur dans la production centralisée et automatisée de montres mécaniques en Suisse.

Au fil de son histoire de plus d'un siècle et demi, IWC Schaffhausen s'est forgé une réputation dans la création de complications fonctionnelles, notamment des chronographes et des calendriers considérés comme ingénieux, robustes et simples d'utilisation. Manufacture pionnière de l'utilisation du titane et de la céramique, IWC se spécialise aujourd'hui dans la conception de boîtiers de haute ingénierie recourant à des matériaux de pointe tels que l'aluminure de titane et le Ceratanium®. Mettant en exergue le principe du fonctionnalisme – « la forme suit la fonction », les créations intemporelles de l'horloger suisse se veulent l'incarnation des rêves et des ambitions de leur propriétaire pour les suivre durant toute leur vie.

IWC veille à assurer un approvisionnement éco-responsable de ses matières premières et prend des initiatives pour réduire son empreinte environnementale : ses garde-temps sont durables par nature et conçus pour être portés par plusieurs générations. La manufacture, qui offre d'excellentes conditions de travail à tous ses collaborateurs, est fière de former elle-même ses futurs horlogers et ingénieurs. IWC entretient en outre divers partenariats avec des organisations d'envergure internationale pour soutenir des programmes d'aide aux enfants et adolescents en difficulté.

TÉLÉCHARGEMENTS

Vous trouverez de plus amples informations sur l'initiative « TIME WELL SHARED » lancée par IWC Schaffhausen sur press.iwc.com et www.savethechildren.ch/timewellshared.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

IWC Schaffhausen

Public Relations Department

E-mail press-iwc@iwc.com

Website press.iwc.com

INTERNET ET RÉSEAUX SOCIAUX

Website iwc.com

Facebook facebook.com/IWCWatches

YouTube youtube.com/iwcwatches

Twitter twitter.com/iwc

LinkedIn linkedin.com/company/iwc-schaffhausen

[iwc-schaffhausen](https://linkedin.com/company/iwc-schaffhausen)

Instagram instagram.com/iwcwatches

Pinterest pinterest.com/iwcwatches